ELRO

Mode d'emploi

Marmites de la série 2300

Marmite
Type JGN, JR



Originalanleitung
Notice originale
Original instructions



Marmite
Type JK



Marmite mobile
Type M-JGN, M-JR, M-JK



Datum	09.04.2015
Ersetzt	21.09.2012
Verfasser	VAE
PL	sig
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101532F
Revision	6
Seiten	23

1 Consignes de sécurité



Lisez attentivement les points AVERTISSEMENT, ATTENTION et les diverses recommandations☝. Respectez les instructions de nettoyage et d'entretien. Celles-ci contribuent au bon fonctionnement de l'appareil.

1.1 Généralités

Le montage, le branchement et la première mise en service des appareils doivent uniquement être réalisés par des ***concessionnaires spécialistes*** ou par du ***personnel autorisé par ELRO***. Il est impératif de lire préalablement ***les instructions de montage et de mise en service***.
Tout maniement imprudent constitue un risque de brûlure et d'échaudure causé par :

⇒ Des surfaces chaudes
⇒ Des émissions de vapeur
⇒ Des aliments qui débordent



Lors de tout dysfonctionnement ou dégât, l'appareil ne doit pas être mis en service.
L'appareil ne doit pas être utilisé comme friteuse.



Attention surface chaude !



Attention surface chaude qui doit être touchée !
Manipulez les éléments de commande par les poignées prévues à cet effet.



Attention émission de vapeur !
De la vapeur peut s'échapper de toutes les ouvertures de l'appareil.

ATTENTION

Attention risque de blocage ou de pincement !



L'appareil doit toujours être utilisé sous surveillance sauf lors des modes de cuisson avec « chaleur humide » et avec la fonction « cuisson lente – à basse température pendant la nuit ».

Tenez compte des repères de remplissage! ▽

Toute utilisation incorrecte (remplir d'aliments au-dessus de la limite maximale ▽ ou avec un niveau de frémissement 9 en cuisson continue) présente un risque d'échaudure dû aux aliments qui débordent de l'appareil.

ATTENTION

L'appareil mobile ne doit pas être déplacé lorsqu'il est plein.

☝

Ajoutez uniquement du sel dissout à l'eau de cuisson ou mélangez jusqu'à ce que le sel soit dissout.

1.2 Fabricant

ELRO

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.3 ELRO After Sales Service





+41 (0)56 648 94 11
services@elro.ch

Table des matières Page

*) Options

2 Marmite ELRO de la série 2300

Nous vous félicitons de l'achat d'une marmite ELRO de la série 2300.
Nous sommes certains que cet appareil satisfera pleinement vos attentes lors de vos activités culinaires quotidiennes. Veuillez lire ce mode d'emploi avant de mettre en service l'appareil. Dans ce manuel, les options sont signalées par le symbole *).

2.1 Domaine d'application

Cet appareil est destiné aux segments de clientèle suivants :

⇒ Foyers, écoles, internats
⇒ Maisons de retraite et centres de rééducation, résidences pour personnes âgées
⇒ Traiteurs et épiceries fines
⇒ Hôpitaux régionaux, cliniques et établissements spécialisés
⇒ Casernes
⇒ Restaurants d'entreprise, cuisines centrales
⇒ Gastronomie, hôtellerie
⇒ Paquebots et bateaux de croisière
⇒ Restauration des compagnies aériennes

2.1.1 Utilisation conforme

Cet appareil ELRO de la série 2300 est destiné à la préparation et au traitement d'aliments.

C'est un appareil de cuisson universel moderne qui présente des avantages pour :

⇒ La cuisson à pression constante
⇒ La cuisson à l'étuvée

L'appareil est utilisé dans des cuisines professionnelles par du ***personnel instruit***.
L'utilisation dans les véhicules, navires ou avions requiert l'autorisation du fabricant.

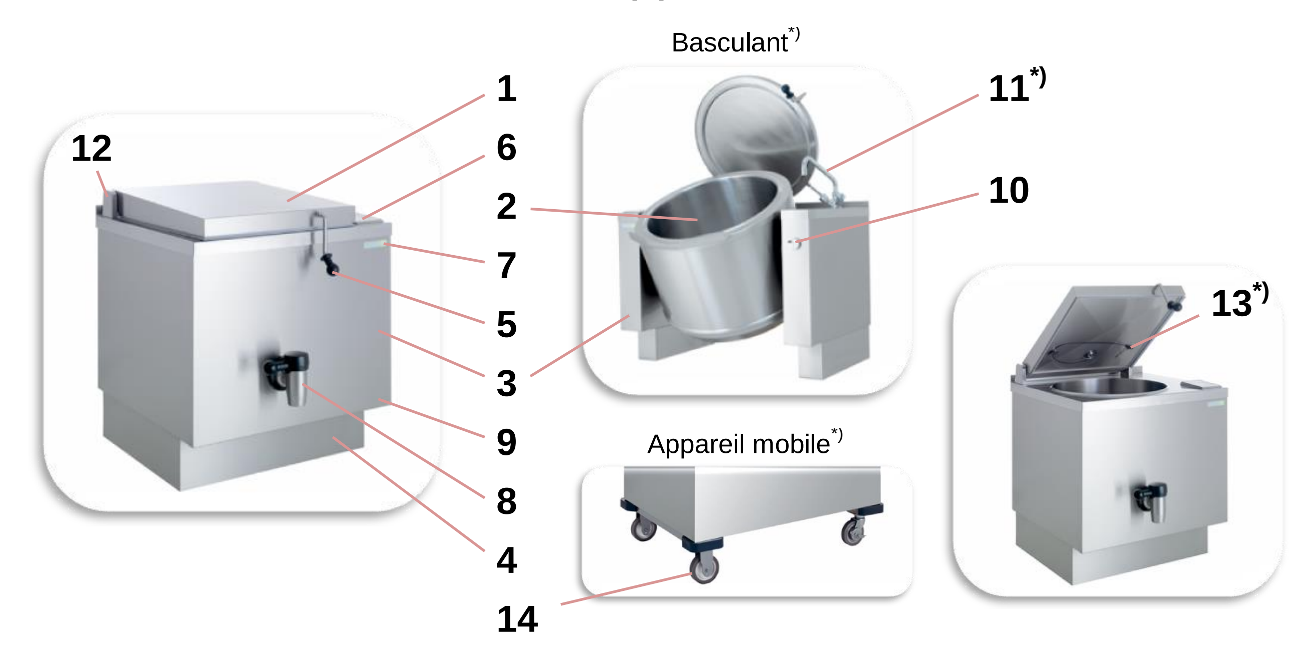
2.1.2 Utilisation non conforme

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut représenter un danger pour les personnes et/ou les objets.
Il est en particulier interdit d'utiliser des produits inflammables au-dessous de 120°C et pouvant dégager

⇒ des vapeurs toxiques
⇒ des vapeurs corrosives

Cet appareil ne doit être utilisé ni par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ni par des personnes sans expérience et/ou sans savoir-faire. Exception: lorsqu'elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés.

3 Vue d'ensemble de l'appareil



1. Couvercle de l'appareil
2. Cuve/chambre de cuisson
3. Console
4. Socle
5. Poignée du couvercle
6. Commande display 90
7. Affichage de l'état du processus
8. Vanne de vidange ELRO, en option pour les appareils basculants*)
9. Numéro de l'appareil gravé (5 positions)
10. Elément de commande pour le basculement
11. Batterie mélangeuse*) / Système de dosage d'eau*)
12. Charnière d'hygiène
13. Sonde de température à cœur*)
14. Roues fixes ou mobiles
15. Dispositif d'abaissement ou de levage*)

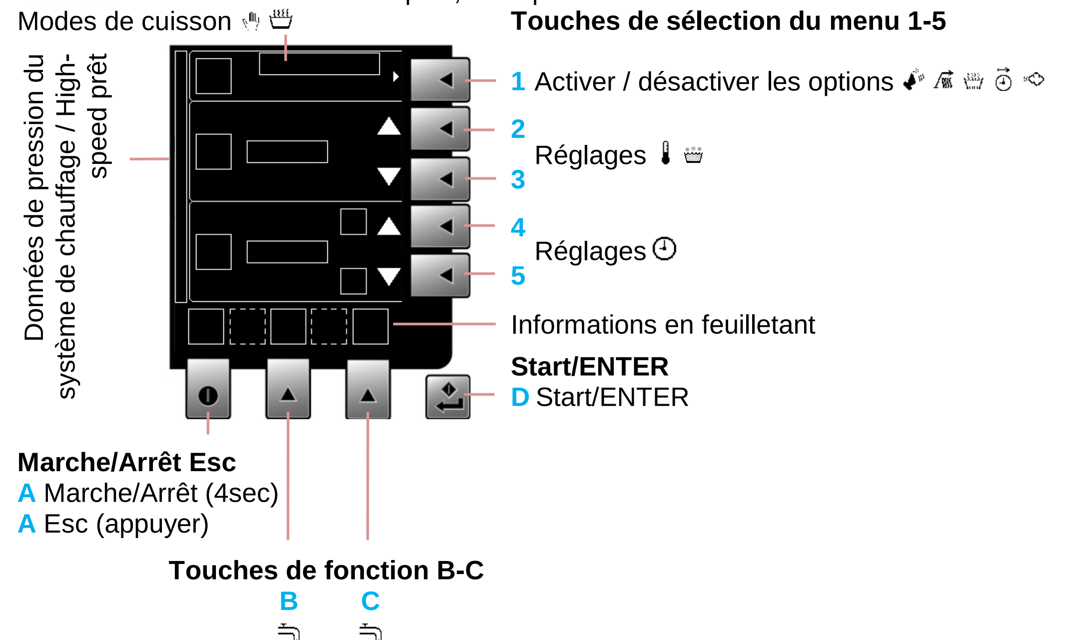


*) Options

4 ELRO Quick Cook Select QCS



Le ELRO QCS rend l'utilisation de l'appareil très facile et permet la reproductibilité. Vous utilisez l'appareil à l'aide des neuf touches sur l'écran de la commande 90. Vous pouvez préparer les aliments en utilisant les modes de cuisson ou les programmes de cuisson. De plus, vous pouvez consulter toutes sortes d'informations.



Mode de cuisson démarré

Durée du processus

Température du processus

Mode de cuisson

00:08:17

98 °C

98 °C

00:08:30

Esc

Programmes de cuisson

* Programmes de cuisson fixes – ils ne peuvent pas être modifiés



4.1 Verrouillage du clavier

Dans les programmes de cuisson (3x par sec.) (5) verrouillage du clavier

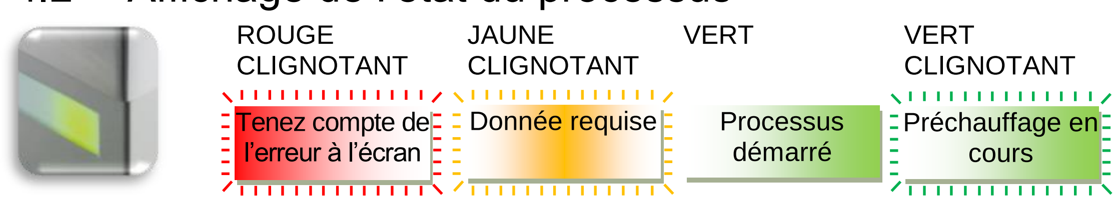
Dans les modes de cuisson / Mode manuel (3x par sec.) (D) verrouillage du clavier

Déverrouiller le clavier :

Appuyez à nouveau (3x par sec.) sur la touche correspondante (5) ou (D)

A Marche/Arrêt (4 sec.) fonctionne également lorsque le clavier est verrouillé !

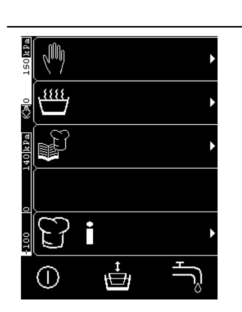
4.2 Affichage de l'état du processus



4.3 Menu principal

Le menu principal apparaît lors de la première mise en service de l'appareil. Par la suite, lorsque vous enclenchez l'appareil, vous avez à l'écran le dernier mode de cuisson/programme de cuisson utilisé.

Vous accédez au menu principal en appuyant sur (A).

	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
	(1) Mode manuel (2) Modes de cuisson (3) Livre de cuisine ELRO QCS (4) – (5) Aide/Information
	(A) Marche/Arrêt (B) – (C) Système de dosage d'eau*) (D) Démarrer le processus

4.4 Mode manuel

Dans le mode manuel, vous pouvez entrer une température/niveau de frémissement, temps/température à cœur*) sans tenir compte du mode de cuisson.

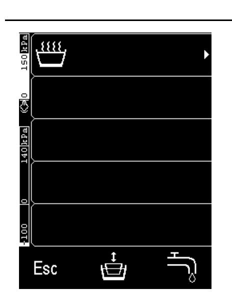
	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
	(1) ⇨ Options (2) Augmenter la température/le niveau de frémissement (3) Réduire la température/le niveau de frémissement (4) Augmenter le temps/la température à cœur*) (5) Réduire le temps/la température à cœur*)
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) – (C) Système de dosage d'eau*) (D) Démarrer le processus

Lisez dans le chapitre „modes de cuisson" comment vous entrez/modifiez une température/niveau de frémissement, un temps/température à cœur*) et comment vous activez/désactivez les options.

4.4.1 Plage d'opération et de réglage

	Mode de cuisson	Réglages	Plage d'opération et de réglage	Démarré
	Mode de cuisson manuel		Température 0°C-point d'ébullition Frémissements 1-9	

4.5 Modes de cuisson



Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) Cuisson
(2) –
(3) –
(4) –
(5) –

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Dispositif d'abaissement et de levage*)
(C) Système de dosage d'eau*)
(D) –

4.5.1 Plage d'opération et de réglage

	Mode de cuisson	Réglages	Plage d'opération et de réglage	Démarré
	Cuisson		Température 30°C-point d'ébullition Frémissements 1-9	
	Pastamat*)		Température 30°C-point d'ébullition Frémissements 1-9	

4.5.2 Réglages

	Fonction	Réglages	Description
	Température		(2)(3) Plage d'opération et de réglage selon le tableau ci-dessus
	Frémissement		Après 99°C, passez au niveau de frémissement 1-9 Niveaux de réglage de la puissance p.ex. „--7" correspond à une puissance de 77% de la puissance connectée de l'appareil
	Temps		Réglage de la durée avec (4)(5) --:--:-- signifie fonctionnement continu Si le temps est inférieur à 0, passez à la température à cœur *)
	Démarrage préréglé		Activez le démarrage en différé avec les options (1) Vous pouvez modifier les valeurs en appuyant sur les touches (1) à (5)

4.5.3 Options pour les modes de cuisson

Actif	Inactif	Option	Modes de cuisson (manuel)	Modes de cuisson (Optitherm)
		Signal sonore	●	●

Vous devez acquitter le signal sonore lorsqu'il retentit. Appuyez sur une touche quelconque et le signal sonore s'arrête.
Le signal sonore retentit / l'affichage de l'état du processus de cuisson clignote lorsque :

⇒ La phase de préchauffage est terminée ☞ vous pouvez démarrer le processus (D).

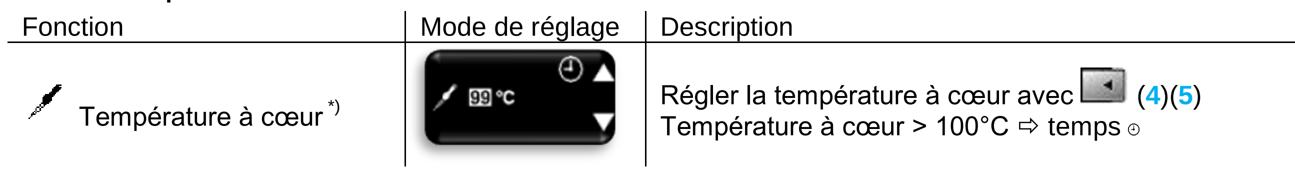
⇒ Le processus/charge est terminé ☞ vous pouvez démarrer un nouveau processus/charge (D).

Signal sonore inactif ☞ Référez-vous à l'affichage de l'état du processus

Actif	Inactif	Option	Modes de cuisson (manuel)	Modes de cuisson (Optitherm)
		Préchauffage	●	●
ATTENTION		Préchauffez uniquement sur des surfaces sèches et propres !		
		Optitherm, le symbole actif clignote quand Optitherm intervient dans le processus de cuisson		●
		Démarrage préréglé		●

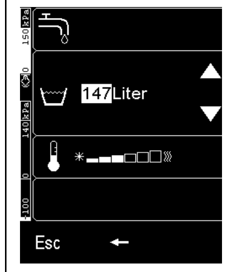
● Option possible ○ avec restriction ; l'appareil ne doit pas rester sans surveillance !

4.5.4 Options



Fonction	Mode de réglage	Description
Température à cœur *)	99 °C	Régler la température à cœur avec (4)(5) Température à cœur > 100°C ⇨ temps

La sonde de température à cœur 6 points permet une cuisson simple au degré près.
Veillez à introduire la sonde de température à cœur le plus au centre possible des aliments.

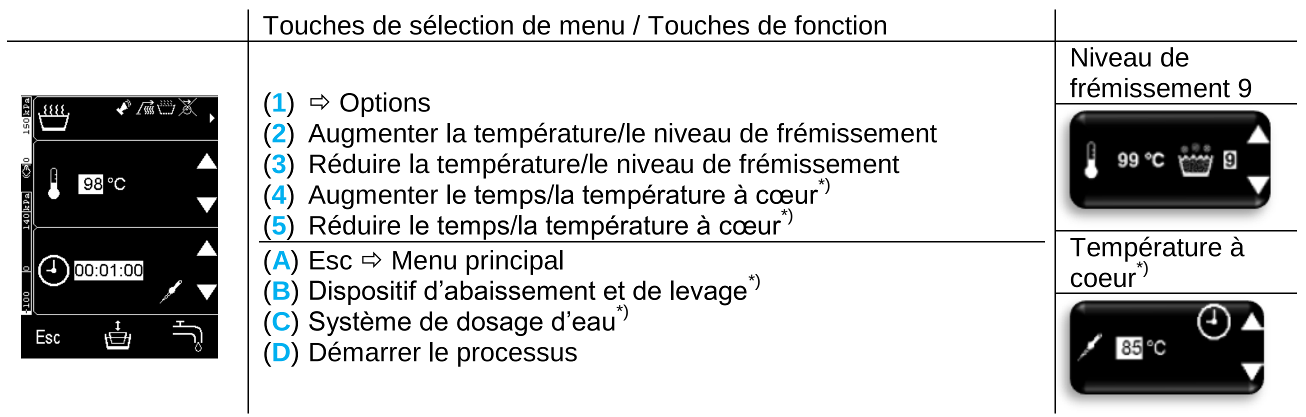
Fonction	Mode de réglage	Description
 Système de dosage d'eau ELRO*)		(1) Système de dosage d'eau*) (2) Augmenter la quantité d'eau (3) Réduire la quantité d'eau (4) Température froide - chaude (5) – (A) Esc ⇨ Menu principal (B) ⇨ retour (C) – (D) –

Réglez la quantité d'eau souhaitée avec (2)(3). Définissez la température de l'eau avec (4).

Démarrez le remplissage d'eau avec (D).

Si vous souhaitez interrompre l'arrivée d'eau, réappuyez sur (A).

4.6 Cuisson (env. 100°C)



	Touches de sélection de menu / Touches de fonction	
	(1) ⇨ Options (2) Augmenter la température/le niveau de frémissement (3) Réduire la température/le niveau de frémissement (4) Augmenter le temps/la température à cœur*) (5) Réduire le temps/la température à cœur*)	Niveau de frémissement 9
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Dispositif d'abaissement et de levage*) (C) Système de dosage d'eau*) (D) Démarrer le processus	Température à coeur*)

4.7 Modes de préparation de base dans le livre de cuisine ELRO QCS

Dans le livre de cuisine ELRO QCS, vous trouverez des modes de préparation de base avec des valeurs prédéfinies et éprouvées vous garantissant des résultats de cuisson optimaux. Vous reconnaissez ces programmes de cuisson fixes à l'astérisque * se trouvant devant le nom du programme de cuisson. Vous pouvez prendre ces programmes de cuisson fixes comme base pour vos propres programmes de cuisson. Modifiez simplement les paramètres de réglage (température, temps, options, phases, etc.) et enregistrez le programme de cuisson sous un nouveau nom.

4.8 Chef to Chef

Consultez notre site www.ELRO.ch. Sous la rubrique Chef to Chef, vous trouvez des conseils et des informations issus de la pratique.

4.8.1 Cuisson longue durée pendant la nuit

Beaucoup de produits se prêtent parfaitement à une cuisson longue durée pendant la nuit. Cela permet d'augmenter le volume de production, de réduire les coûts d'énergie, d'améliorer la qualité du produit, de réduire la perte de poids des aliments et de vous faire gagner du temps !

Pot-au-feu, etc.

Blanchir brièvement la viande, la recouvrir ensuite d'eau fraîche.

Ajouter quelques légumes racine. **Attention, ne pas saler** (la viande devient rouge) ! Fermer le couvercle, sélectionner le programme de cuisson fixe ELRO ***cuisson longue durée pendant la nuit**.

Démarrer le processus avec (D).

Rôti de bœuf, bœuf braisé etc.

Faire revenir la viande, tirer du jus et couvrir de fond et fermer le couvercle.
Programme fixe *** cuisson longue durée pendant la nuit**.

Démarrer le processus (D).

Bouillons, fonds et sauces de base

Préparer des bouillons ou sauces de base. Répartir les os etc. directement dans les paniers GN, cela facilite le retrait le lendemain. Porter les sauces et les bouillons à ébullition, écumer, dégraisser.
Programme fixe *** cuisson longue durée pendant la nuit.**

Régler la température sur 90°C, démarrer le processus (D).

4.8.2 Cuisson avec Optitherm

Vous obtiendrez des résultats parfaits, même avec des aliments visqueux, pâteux ou difficiles à chauffer.
La fonction Optitherm empêche les aliments de coller et de brûler au fond de la cuve de cuisson.

Polenta, riz au lait, semoule etc.

Programme fixe ***bouillir.** Bouillir à 98°C avec Optitherm (clignote quand en fonction), signal sonore et préchauffage .

Ajouter du liquide (lait, bouillon etc.). Démarrer le processus (D). Avant que le point d'ébullition ne soit atteint, le signal sonore retentit , acquitter avec (D).

Niveau de frémissement 9 avec (2)(3), démarrer le processus (D).
Remuer le liquide et porter rapidement à ébullition. Ajouter la polenta, le riz au lait ou la semoule et bien remuer.
(A) Arrêter le processus, régler la température avec (2)(3) sur 94°C et la durée de cuisson avec (4)(5) sur 30-40 minutes. Démarrer le processus (D).

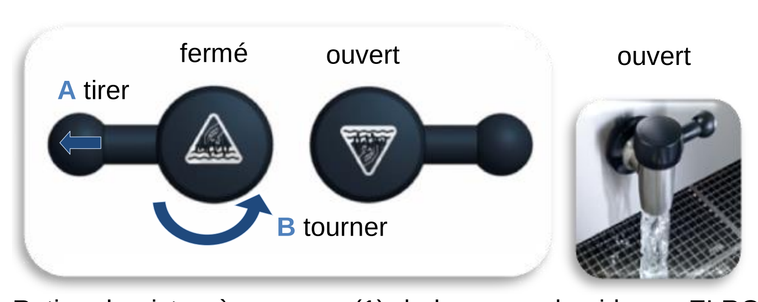
Crèmes/flans

Programme fixe ***bouillir.** Bouillir à 98°C avec Optitherm (clignote quand en fonction), signal sonore et préchauffage . Ajouter du liquide (lait sans sucre), démarrer le processus (D). Avant que le point d'ébullition ne soit atteint, le signal sonore retentit . Acquitter avec (D). Niveau de frémissement 9 avec (2)(3), démarrer le processus (D). Porter rapidement le lait à ébullition en remuant constamment. Ajouter la poudre de crème mélangée et le sucre, laisser légèrement prendre **,** ne plus faire bouillir. (A) Arrêter le processus et verser immédiatement les crèmes dans des récipients.

4.9 Vanne de vidange ELRO



Elle permet de vider entièrement la chambre de cuisson. Elle empêche la chambre de cuisson, en cas de montage incorrect, de se remplir et évite de s'ouvrir involontairement lors d'un choc ou d'un coup.
Pour les appareils basculants, la vanne de vidange ELRO*) est une option.



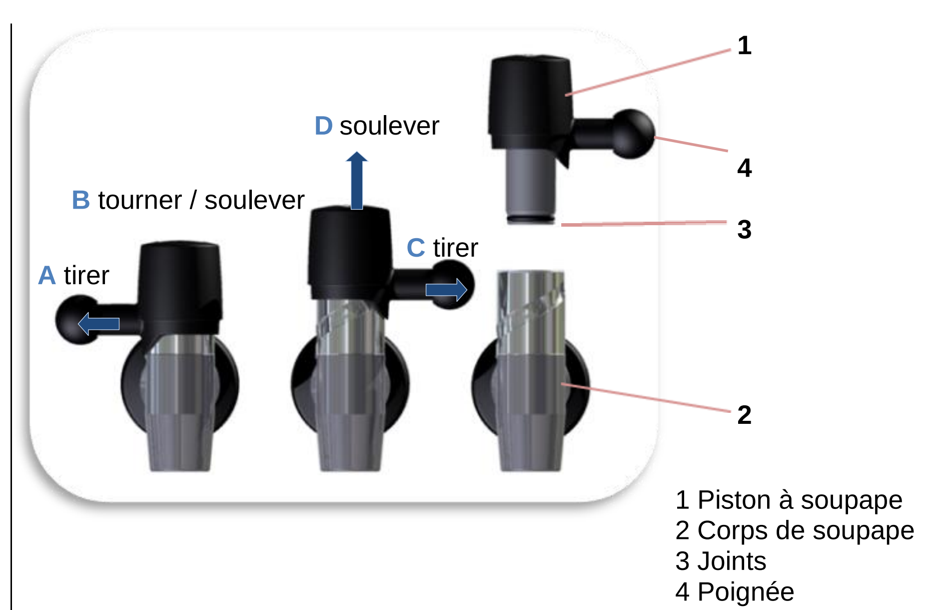


Retirez le piston à soupape (1) de la vanne de vidange ELRO uniquement lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert !

La vanne de vidange ELRO devient chaude pendant le fonctionnement ! Pour la manœuvre, utilisez la poignée prévue à cet effet.

Lors de la vidange, il y a un risque d'échaudure provoqué par les aliments brûlants ou par les émissions de vapeur. Gardez une certaine distance lors de l'ouverture de la vanne de vidange.

4.9.1 Nettoyage



1 Piston à soupape
2 Corps de soupape
3 Joints
4 Poignée

Nettoyez le piston à soupape (1) et le corps de soupape (2) après chaque utilisation avec des produits de nettoyage usuels.

4.9.2 Entretien



Après chaque utilisation/nettoyage, contrôlez :

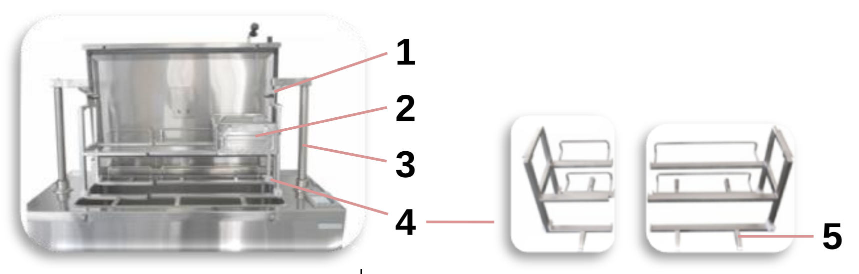
☞ le parfait fonctionnement

☞ les éventuels dégâts et

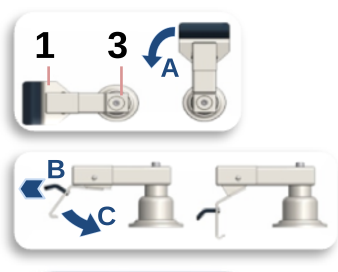
☞ que les joints (3) ne présentent ni fissures, ni coupures.

Si le parfait fonctionnement de l'appareil ne peut pas être assuré ou si des pièces sont endommagées, contactez le service après-vente ELRO.
Enduisez le piston à soupape (1) de vaseline ou de glycérine avant de l'insérer dans le corps de soupape (au moins une fois par semaine).

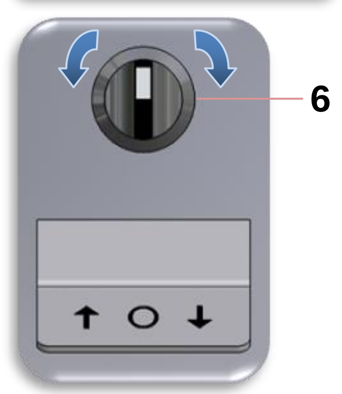
4.10 Dispositif d'abaissement et de levage*)



1 Attache
2 Panier GN
3 Colonne de levage
4 Etagère pour paniers
5 Barre transversale



Les colonnes de levage (3) avec les attaches (1) se trouvent tout en bas, les attaches (1) sont pivotées vers l'extérieur.
Mettez l'étagère pour paniers (4) dans le bassin. Faites pivoter (**A**) les attaches (1) au-dessus du bassin.
En soulevant/tirant (**B**) et en tournant (**C**) légèrement, fixez les attaches (1) à l'étagère pour paniers GN (4).



Tournez le commutateur rotatif (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (**1**) L'étagère sort de la chambre de cuisson.
Chargez l'étagère (4) de paniers (2).
Tournez le commutateur rotatif (6) dans le sens des aiguilles d'une montre, l'étagère avec les paniers (4) descend dans la chambre de cuisson.
Quand l'étagère pleine de paniers est en bas, vous pouvez retirer les attaches (1) de l'étagère (4).
Faites pivoter les attaches vers l'extérieur (1).

Démarrez le processus avec (**D**).
Dès que vous relâchez le commutateur rotatif, le dispositif d'abaissement et de levage s'arrête.



Attention risques de cisaillement et de pincement ! Lors de l'utilisation du dispositif d'abaissement et de levage, veillez à ce que la zone entre l'étagère et la chambre de cuisson soit libre, afin qu'aucun objet/extrémité ne se coince lors de l'utilisation de ce dispositif.



Il y a un risque de brûlure au contact des paniers (2) ou de l'étagère pour paniers (4) pendant et après la cuisson. Effectuez les manipulations (chargement et déchargement du support de paniers) uniquement avec des protections adéquates (p.ex. gants).

4.10.1 Nettoyage

Nettoyez le dispositif d'abaissement et de levage avec des produits de nettoyage usuels. Consultez la notice explicative des produits de nettoyage.

4.10.2 Entretien



Contrôlez si le bassin a des rayures. Si cela devait être le cas, contrôlez l'usure des barres transversales (5) sur l'étagère pour paniers (4) et contactez le service après-vente ELRO.

4.11 Basculement*)

easy-tilt



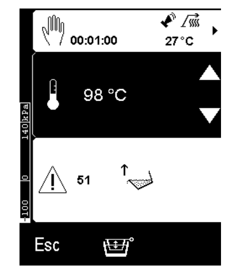
1

easy-tilt électronique*)



2

Ouvrez le couvercle de l'appareil. Tournez le volant (1) ou la roue (2) dans le sens correspondant pour faire basculer la cuve de cuisson.



Quand vous démarrez un processus (D) et que la cuve de cuisson n'est pas en position horizontale, le message ci-contre apparaît. Le processus ne peut démarrer que lorsque la cuve de cuisson a été mise avec (B) en position horizontale. Adaptez la vitesse de basculement au niveau de remplissage de la cuve de cuisson. Veillez à ce que le bord avant du bassin ne reçoive aucune charge supplémentaire pendant le processus de basculement. Les aliments brûlants constituent un risque d'échaudure.



Dans la zone située entre le bassin et la console, des membres ou objets risquent de se coincer ou d'être cisaillés pendant le processus de basculement. Assurez-vous toujours que cette zone est libre avant chaque manœuvre.



Risque de brûlure ! Un basculement involontaire ou saccadé peut faire déborder les aliments ou les matières grasses brûlantes.

4.12 ELRO PMS, Power Management System

Grâce au ELRO PMS (**P**ower **M**anagement **S**ystem), vous pouvez réduire les ***coûts liés à l'installation et à l'énergie***. Trois à douze appareils peuvent être compris dans un système PMS. Cela signifie que les appareils se répartissent la puissance électrique définie. La puissance électrique de ce groupe d'appareils est ainsi réduite de 30%.



Vous reconnaissez l'appareil qui fonctionne temporairement avec une puissance électrique réduite à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90 (PMS actif). Notez qu'avec le PMS, le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Si l'alimentation en courant et/ou la ligne de communication d'un appareil du groupe PMS est interrompue pendant deux semaines (14 jours), l'erreur 26 apparaît sur tous les appareils du groupe PMS lors de la mise en marche. Vous devez acquitter ce message avec la touche (1), (2) ou (3). Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil normalement. Nous vous recommandons de faire contrôler la ligne de données par la personne compétente (par ex. un informaticien ou un électricien) afin de veiller à ce que la puissance électrique définie pour le groupe PMS ne soit pas dépassée.

4.13 Système de régulation de puissance LBS*) sur site

Cet appareil peut se connecter à un système LBS externe*). Le but d'un tel système est de réduire les coûts liés à la consommation d'énergie électrique. L'activation échelonnée dans le temps des raccordements de puissance pour les appareils avec des charges de connexion élevées permet d'éviter que, dans une période de mesure définie (par ex. 15 minutes), la puissance connectée moyenne maximale autorisée soit dépassée pour un objet particulier (par ex. une cuisine). Vous reconnaissez l'intervention du système LBS*) à l'indicateur de température qui clignote sur l'écran de la commande 90. Notez qu'avec le LBS*), le chauffage peut être éteint pendant un court laps de temps. Afin d'éviter toute aggravation inutile du comportement de régulation des appareils, respectez les valeurs indicatives pour le temps de mise en marche minimal et le temps de mise hors circuit maximal des chauffages figurant dans les remarques générales/plan d'installation.

4.14 Coupure de courant

Tous les appareils ELRO de la série 2300 peuvent surmonter des brèves coupures de courant pouvant aller jusqu'à 30 secondes. Cela signifie que les processus de cuisson et les fonctions en cours ne sont pas influencés.

4.15 Panne de courant

Lorsque les coupures de courant durent plus de 30 secondes, l'appareil s'éteint. Après la remise en marche avec (A), vous avez à disposition les valeurs de réglage du dernier processus actif. Démarrez le processus avec (D).

4.16 Appareil mobile*)

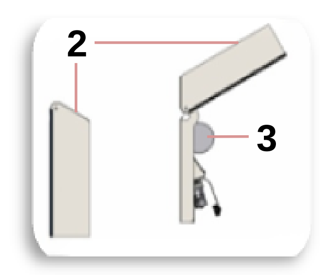


1 Face arrière de l'appareil
2 Capot de protection
3 Crochet pour le câble de l'appareil
4 Roues fixes et de guidage
5 Réseau d'alimentation

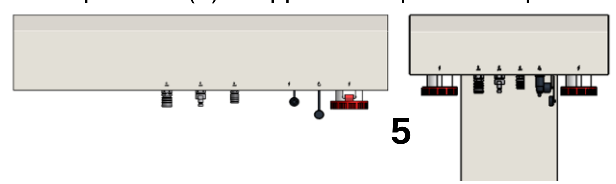
4.16.1 Mise en service

L'appareil doit être installé sur un sol plan. Les sols avec inclinaison doivent être compensés avec des cales. Positionnez l'appareil correctement.
Evitez tout déplacement involontaire de l'appareil. Bloquez (**A**) les roues de guidage (4).

4.16.2 Raccordement



Ouvrez le capot de protection (2) situé sur la face arrière de l'appareil (1). Effectuez tous les raccordements des fluides au réseau d'alimentation correspondant (5). L'appareil est prêt à l'emploi.



4.16.3 Démontage



(**A**) Eteignez l'appareil. Videz le bassin.
Ne déplacez ***jamais*** un appareil contenant des aliments brûlants !
Retirez tous les raccordements des fluides. ***Ne tirez jamais sur le câble pour sortir la fiche de la prise !*** Branchez le câble d'alimentation. Branchez la prise de l'appareil dans le crochet pour câble (3). Pendant le déplacement de l'appareil, veillez à ne pas écraser les câbles et les tuyaux.
Débloquez les roues de guidage (4).

⚠ ATTENTION

Déplacez l'appareil avec soin et prévoyance ! ***Ne tirez jamais l'appareil par le câble !*** Lors de trajets avec inclinaison, veillez à ce qu'aucun objet et à ce que personne ne se trouve sur votre chemin. Déplacez l'appareil avec une deuxième personne.

4.16.4 Nettoyage

Référez-vous au chapitre „nettoyage" de ce mode d'emploi.

4.16.5 Entretien



Veillez à ce que tous les raccordements de fluides (courant, eau, vapeur) ne soient jamais sous tension. Ils ne doivent jamais être soumis à des tractions !
Si le câble de raccordement est endommagé (cisaillements ou coupures), l'appareil ne doit plus être mis en service. Les câbles de raccordement doivent être remplacés !
Lors du remplacement du câble de raccordement, vérifiez que le câble de remplacement correspond bien au câble d'origine et qu'il peut être utilisé dans les cuisines professionnelles (température, résistance à l'huile).
Contrôlez de temps à autre les fonctions des roues fixes et de guidage (4).

5 Nettoyage

Afin d’assurer le parfait fonctionnement des appareils, veuillez prendre connaissance et respecter les procédures de nettoyage exposées dans les chapitres précédents.
L’appareil est entièrement exécuté en acier inoxydable de haute qualité. Pour le nettoyage, n’utilisez que des produits usuels doux, des brosses ou des chiffons doux. Pour cela, référez-vous à la notice explicative des produits de nettoyage. N’utilisez aucun objet métallique qui puisse rayer, corroder ou couper.



Ne procédez au nettoyage que lorsque l’appareil a suffisamment refroidi. Videz la chambre de cuisson. Séchez l’appareil avec un chiffon.

Joint de couvercle

Veillez à ne pas endommager le joint de couvercle lors du nettoyage. Pour cela, n’utilisez que des objets non tranchants et des chiffons. Contrôlez que le joint ne présente ni fissures ni coupures. S’il devait être endommagé, il devra être remplacé par le service après-vente ELRO.
Après le nettoyage de l’appareil, enduisez légèrement de glycérine le joint du couvercle séché et exempt de produit de nettoyage.

5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Vous pouvez nettoyer l’appareil avec un appareil de nettoyage sous pression. Pour cela, veuillez respecter les consignes indiquées ci-dessous.



Eteignez l’appareil en appuyant pendant 4 secondes sur (A), puis videz la chambre de cuisson.
Pensez au fait que des appareils adjacents pourraient être endommagés par le nettoyage sous pression !

ATTENTION

L’appareil mobile doit toujours être séparé du réseau d’alimentation (courant, eau, vapeur) ! Pour les appareils mobiles, veillez à ne jamais tenir le jet haute pression ***<u>sous l’appareil ou sous le capot de protection</u>*** des raccordements des fluides ! Le capot de protection doit être fermé !



Lors du nettoyage de l’appareil, le connecteur ne doit être ni plongé dans l’eau ni aspergé. Après le nettoyage, le connecteur doit être séché.



Vous pouvez nettoyer l’appareil par le haut et les côtés (pas par le bas !) avec un appareil de nettoyage sous pression. Les valeurs suivantes doivent être respectées :

- Pression maximale : 10’000kPa (100bar)
- Température maximale de l’eau : 80°C
- Débit d’eau maximum : 15l/min
- Distance minimale par rapport à l’appareil : 150mm
- Buse à jet plat ≥ 35°

5.2 Longue non-utilisation de l’appareil

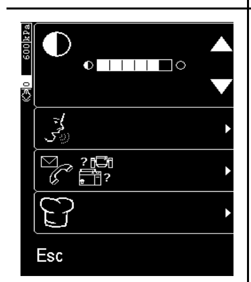
Si vous ne deviez pas utiliser l’appareil pendant un certain temps, laissez le couvercle ouvert. Avec un chiffon, vous pouvez enduire le bassin d’un peu d’huile.

6 Entretien

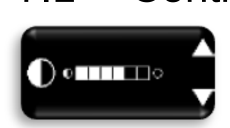
Le service et l’entretien des appareils ne doivent être réalisés que par le service après-vente ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs et le nettoyage sous pression (HPC) ou au jet d’eau interdit. Ceci est également valable pour les modifications apportées aux appareils qui n’auraient pas été autorisées par ELRO.
Nous recommandons de faire contrôler le bon fonctionnement de l’appareil tous les 4 ans par le service après-vente ELRO.

7   Information/Service

Dans le menu principal, appuyez sur (5). Vous pouvez alors procéder aux réglages suivants :

	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
	(1) Contraste plus clair (2) Contraste plus foncé (3) Langue (4) SAV/ Informations sur l’appareil (5) Configuration de l’appareil
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) – (C) – (D) –

7.1 Contraste



En appuyant sur (1)(2), vous modifiez le contraste du display. La barre blanche indique l’intensité.

7.2 Langue



Avec (3), vous accédez au menu du choix de la langue.

Avec de (1) à (5), vous pouvez modifier la langue. La langue active est affichée sur fond blanc.

En appuyant sur (A) ou sur (B), vous validez le réglage.

7.3 Logiciel et matériel, codification de logiciel



Vous accédez au menu « Informations sur l’appareil » en appuyant sur (3). Dans ce menu sont répertoriées les informations concernant l’appareil.

- Version du logiciel et numéro de série du matériel avec (4)

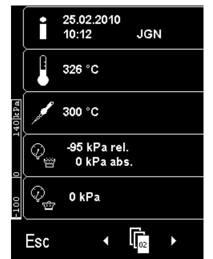
- Codification du logiciel avec (5)

Les illustrations suivantes vous donnent les informations disponibles sur l’appareil. Avec (B)(C), vous avez la possibilité de faire dérouler le menu. La touche (A) vous permet de revenir au menu principal.

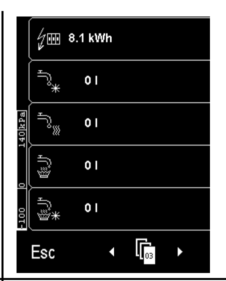
7.4 Informations sur l'appareil



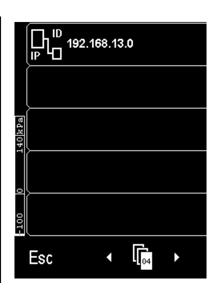
Adresse du SAV
Informations sur le logiciel et sur le matériel
Codification de logiciel



Date, heure et type d'appareil
Température de l'appareil
Température à cœur

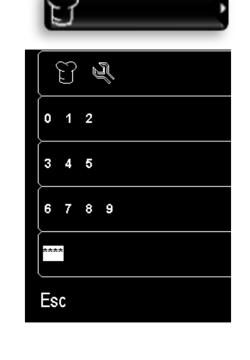


Consommation d'énergie
Consommation d'eau froide
Consommation d'eau chaude



Adresse IP de l'appareil

7.5 Code utilisateur



La commande display 90 est équipée de différents codes utilisateur. Selon le code utilisateur, vous disposez de divers droits :

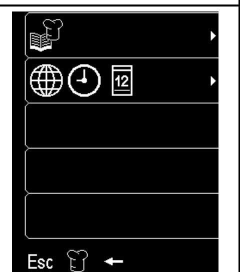
- **2468** Programmes de cuisson
- **2345** Programmes de cuisson et réglages

Avec (2) à (4), vous pouvez entrer le code utilisateur correspondant. Confirmez votre entrée avec (D).

Après la confirmation, vous vous trouvez dans le menu de configuration du code utilisateur correspondant. En guise d'information, le symbole apparaît entre (A) et (B).

7.6 Programmes de cuisson

Vous pouvez ici modifier, créer et sauvegarder des programmes de cuisson dans le livre de cuisine (1). De plus, vous pouvez, à l'aide de (2), changer l'heure, le temps et la date.



Touches de sélection de menu / Touches de fonction

(1) Livre de cuisine
(2) Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date
(3) –
(4) –
(5) –

(A) Esc ⇨ Menu principal
(B) Retour au menu précédent
(C) –
(D) –

7.6.1 Livre de cuisine



Page 1



Page 2



Page 3

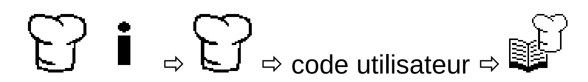


Page 4

(A) vous permet de quitter le livre de cuisine. Avec (B)(C), vous pouvez feuilleter dans le livre de cuisine. En appuyant sur (1) à (5), vous sélectionnez le programme de cuisson correspondant.

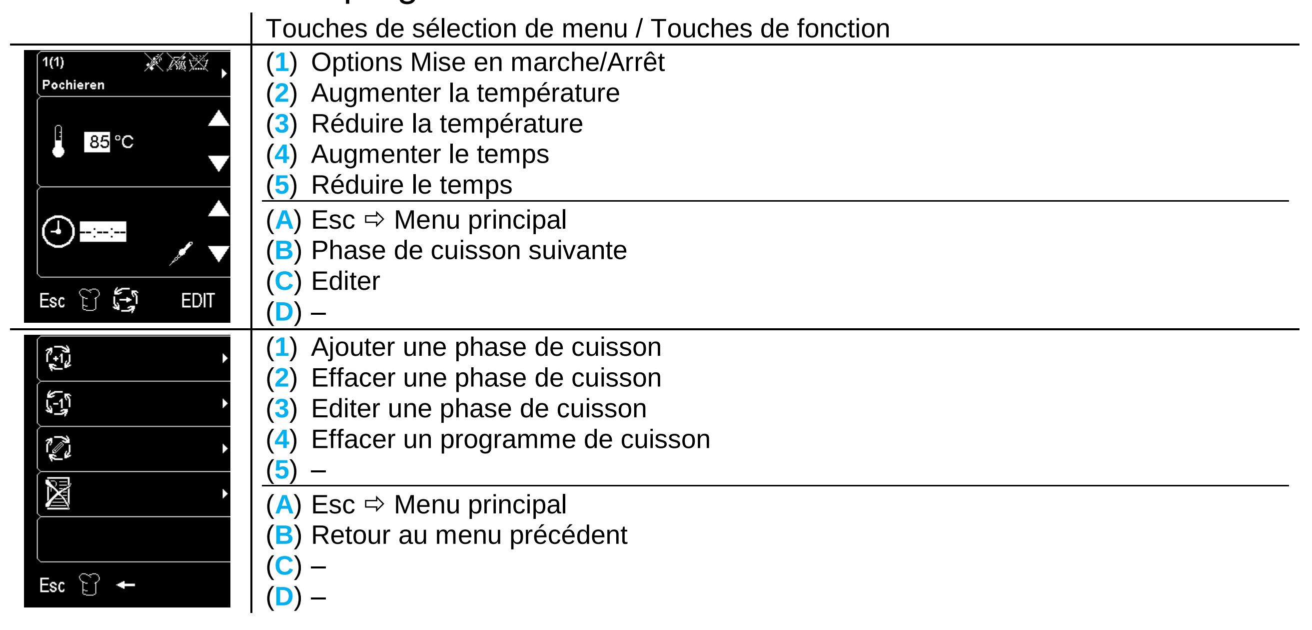
7.6.2 Création d'un programme de cuisson

À partir du menu principal, appuyez sur les touches suivantes :



Sélectionnez un programme de cuisson existant. Procédez aux modifications souhaitées. Si vous appuyez sur (A), il vous sera demandé si vous souhaitez sauvegarder les modifications.

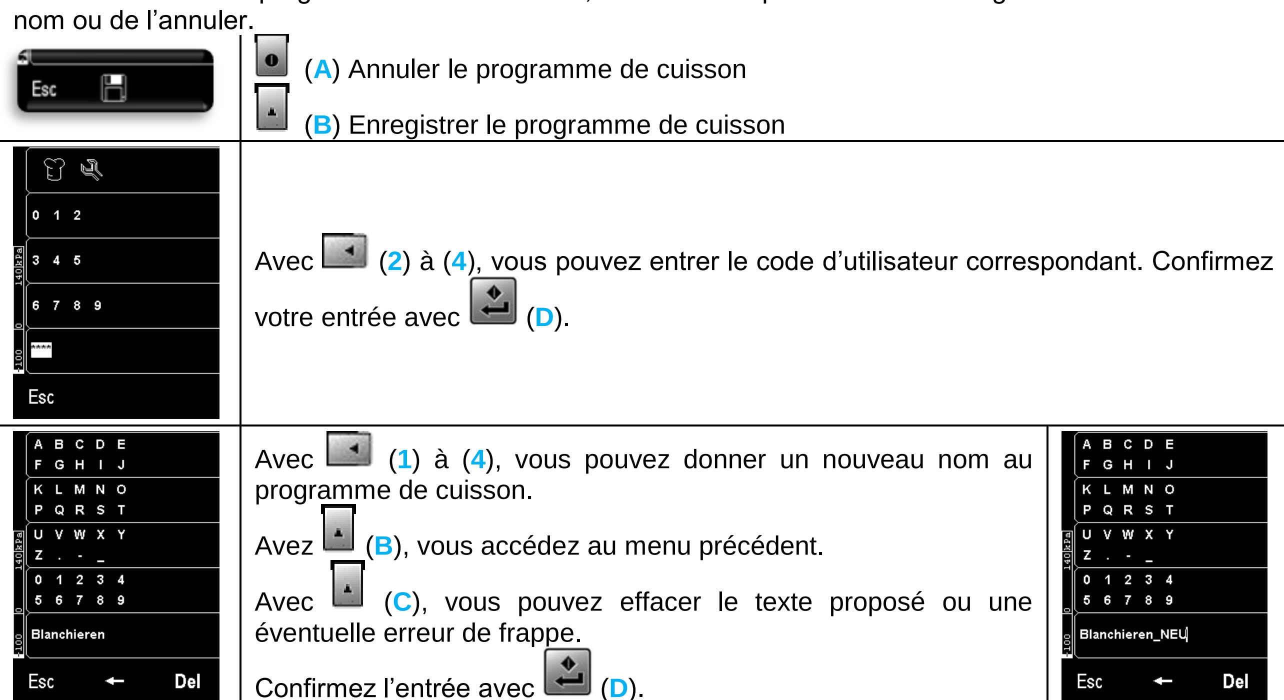
7.6.3 Edition d'un programme de cuisson



	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
	(1) Options Mise en marche/Arrêt (2) Augmenter la température (3) Réduire la température (4) Augmenter le temps (5) Réduire le temps
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Phase de cuisson suivante (C) Editer (D) –
	(1) Ajouter une phase de cuisson (2) Effacer une phase de cuisson (3) Editer une phase de cuisson (4) Effacer un programme de cuisson (5) –
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Retour au menu précédent (C) – (D) –

7.6.4 Enregistrement d'un programme de cuisson

Si vous modifiez un programme de cuisson fixe, vous avez la possibilité de l'enregistrer sous un nouveau nom ou de l'annuler.



	(A) Annuler le programme de cuisson (B) Enregistrer le programme de cuisson	
	Avec (2) à (4), vous pouvez entrer le code d'utilisateur correspondant. Confirmez votre entrée avec (D).	
	Avec (1) à (4), vous pouvez donner un nouveau nom au programme de cuisson. Avez (B), vous accédez au menu précédent. Avec (C), vous pouvez effacer le texte proposé ou une éventuelle erreur de frappe. Confirmez l'entrée avec (D).	



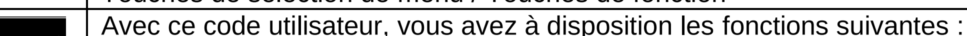
Le programme est enregistré sous un nouveau nom. Il sera désormais classé de façon alphanumérique après les programmes de cuisson fixes.

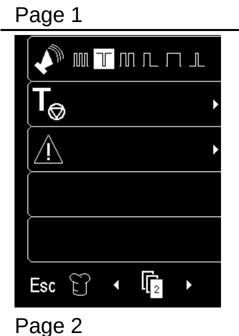
7.6.5 Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date

Pour le réglage de la zone horaire, vous avez les possibilités suivantes :
MEZ : sans changement automatique de l'heure d'été-hiver
MESZ : avec changement automatique de l'heure d'été-hiver
L'option sélectionnée apparaît sur fond clair.

	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
	(1) Sélectionner la zone horaire MEZ ou MESZ (2) Heure antérieure (3) Heure ultérieure (4) Date antérieure (5) Date ultérieure
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Retour au menu précédent (C) – (D) –

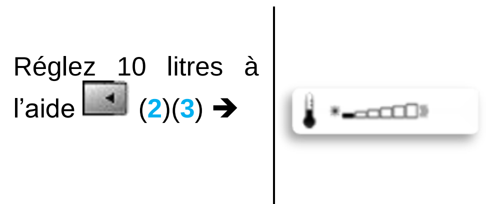
7.7 Programmes de cuisson et réglages



	Touches de sélection de menu / Touches de fonction
Page 1	Avec ce code utilisateur, vous avez à disposition les fonctions suivantes : (1) Livre de cuisine (2) Réglage de la zone horaire, de l'heure et de la date (3) Calibrer le système de dosage d'eau*) (4) Régler l'unité de température (5) Régler l'unité de volume
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Retour au menu précédent (C) Vers page 2 (D) –
 Page 2	(1) Modifier le son du signal sonore (2) Timeout (3) Messages d'erreur (4) – (5) –
	(A) Esc ⇨ Menu principal (B) Retour à la page 1 (C) Vers page 3 (D) –

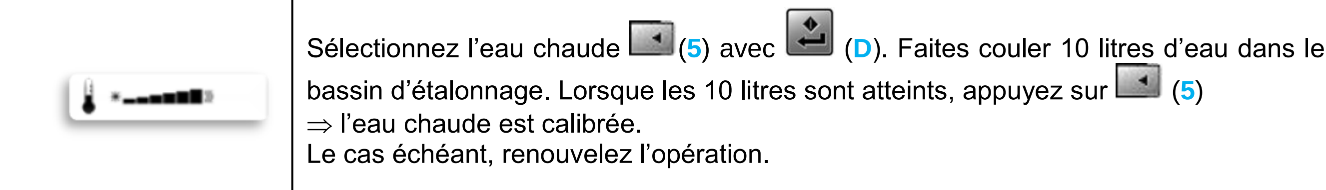
7.7.1 Calibrage du système de dosage d'eau*)





Réglez 10 litres à l'aide (2)(3) ➔

Sélectionnez l'eau froide (4) avec (D). Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur (4)
⇒ l'eau froide est calibrée.
Le cas échéant, renouvelez l'opération.

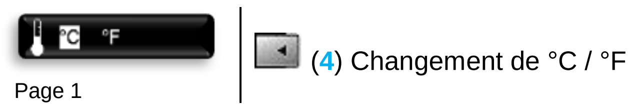


Sélectionnez l'eau chaude (5) avec (D). Faites couler 10 litres d'eau dans le bassin d'étalonnage. Lorsque les 10 litres sont atteints, appuyez sur (5)
⇒ l'eau chaude est calibrée.
Le cas échéant, renouvelez l'opération.

7.7.1.1 Contrôle du fonctionnement

Retour au menu principal avec (A). Avec (C), sélectionnez le système de dosage d'eau*). Réglez 10 litres avec (2)(3). Vérifiez avec de l'eau froide et de l'eau chaude ! Démarrez le système de dosage d'eau*) avec (D). Contrôlez la quantité d'eau qui s'écoule à l'aide du bassin d'étalonnage. Le calibrage est bon lorsque la quantité d'eau est de 10 litres +/- 0.2 litre.

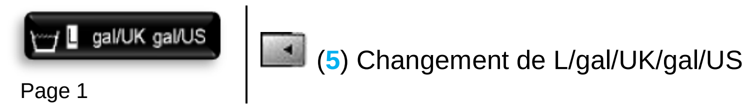
7.7.2 Réglage de l'unité de température



Page 1

(4) Changement de °C / °F

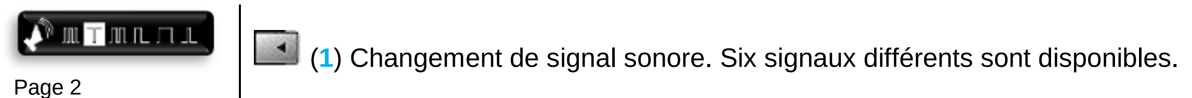
7.7.3 Réglage de l'unité de volume



Page 1

(5) Changement de L/gal/UK/gal/US

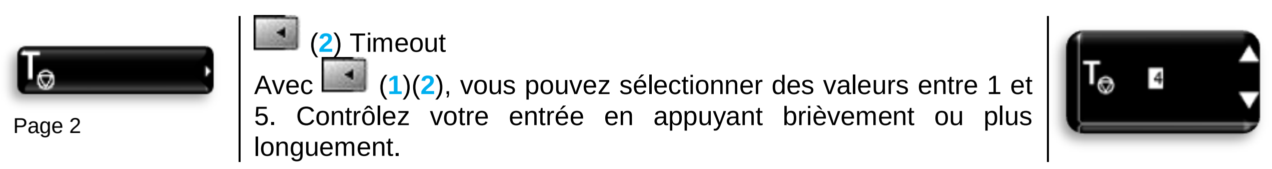
7.7.4 Signal sonore



Page 2

(1) Changement de signal sonore. Six signaux différents sont disponibles.

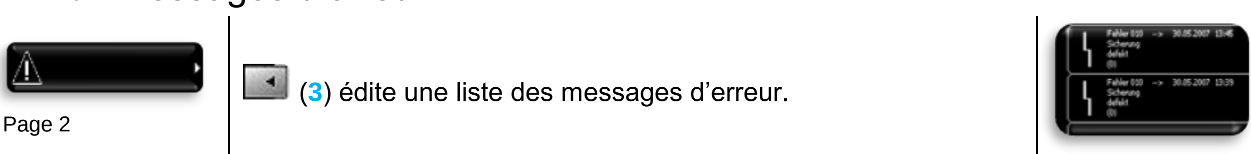
7.7.5 Timeout



Page 2

(2) Timeout
Avec (1)(2), vous pouvez sélectionner des valeurs entre 1 et 5. Contrôlez votre entrée en appuyant brièvement ou plus longuement.

7.7.6 Messages d'erreur



Page 2

(3) édite une liste des messages d'erreur.

7.7.7 Recherche d'erreurs, diagnostic d'erreur et réparation

Relevez le message d'erreur et les problèmes concomitants. Ces informations sont importantes pour le service après-vente ELRO.
L'impossibilité d'atteindre la température maximale peut être due à un mauvais réglage du point d'ébullition au lieu d'emplacement de l'appareil.
Si le réglage du point d'ébullition sur l'appareil (c.à.d. la température maximale réglable) ne correspond pas à la température effectivement possible au lieu d'emplacement, celle-ci devra être corrigée selon les consignes figurant dans les instructions de montage (Chapitre « Réglage de l'appareil en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer »).